



## Chateau Vieux Roland AOC Bordeaux

Cód.104020

Um corte bordelês com prevalência da Merlot, elaborado com vinhas velhas, de 50 anos de idade. Intenso em cor e essencialmente frutado no nariz, com notas de frutas negras e vermelhas. Em boca, é macio, com taninos delicados e corpo médio.

**90 pontos Decanter**



<b>Produtor</b>	Chateaux Castel
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Bordeaux
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Uva</b>	70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
<b>Volume</b>	750ml
<b>Safra</b>	2021
<b>Teor alcoólico</b>	12,5%
<b>Temperatura de serviço</b>	14 - 16°C
<b>Vinificação</b>	Fermentação tradicional com temperatura controlada por 21 dias.
<b>Maturação</b>	Tanques de aço inox
<b>Corpo</b>	Médio
<b>Potencial de guarda</b>	3 a 4 anos
<b>Harmonizações</b>	Carnes vermelhas grelhadas, massas com molho vermelho, queijos de massa média